

# Receta de birria de res de la Abuela

La receta de birria es un plato muy rico que comúnmente se prepara en México, es originario de la ciudad de Jalisco. Normalmente esta receta se prepara con carne de chivo, pero también se puede usar de cordero o borrega, dependiendo de cómo se quiera presentar.

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer receta de birrias de res?

Combinar carnes es muy común en los lugares donde preparan birria. **La birria es una receta casera donde se usan múltiples ingredientes** que hacen su sabor característico y lo convierten en buen plato para almuerzo. Muchas personas incluso también suelen usarla en tacos cumpliendo varias funciones. Además, un alimento muy nutritivo y delicioso

## Información Nutricional

- 📁 Categoría: Plato principal
- 🔍 Cocina: Mexicanas
- 🕒 Preparación: 15 minutos
- 🕒 Cocción: 60 minutos
- 🔥 Calorías: 500 Kcal
- 👤 Raciones: 8 personas

# Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

## Ingredientes

- 1 kilo de cola de res
- 1 kilo de cachete res o pulpa
- sal y pimienta
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- Semillas de comino
- Pimienta negra
- 5 clavos de especia
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de mejorana
- dos cebollas blancas
- 4 chiles anchos
- 6 chiles guajillo
- 1 canela en vara
- Media taza de vinagre blanco
- Sal

### Decoración:

- media taza de cilantro picado
- media taza de cebolla blanca picada
- limón al gusto

# Preparación

- **Paso 1:** Primero sazonamos la carne con sal y pimienta para luego introducirla en un recipiente grande para hornear.
- **Paso 2:** Después, limpiamos los chiles y les quitamos las semillas. Los asamos brevemente en fuego medio.
- **Paso 3:** En una taza de agua caliente, remoja los chiles por al menos unos 20 minutos
- **Paso 4:** El ajo y la cebolla se deben asar y luego pasarlos a la licuadora.
- **Paso 5:** Tostamos el clavo junto con las semillas, el comino y los granos de pimienta solo por algunos segundos, y los colocamos en la licuadora junto con los demás ingredientes
- **Paso 6:** Una vez que los chiles ya se encuentren suaves proceda a escurrirlos, luego los colocamos en la licuadora hasta lograr hacer una salsa suave y añadimos un poco de agua y sal.
- **Paso 7:** Servimos la salsa sobre la carne hasta lograr cubrir completamente, y cubrimos el recipiente de hornear con suficiente papel aluminio y refrigeramos en el transcurso de la noche o por al menos 4 horas de anticipación para permitir que la carne pueda absorber todo el sabor
- **Paso 8:** Precalentamos el horno al menos a unos 350 o F y horneamos la carne por lo menos por 4 horas hasta que esté suave.
- **Paso 9:** Finalmente servimos la carne con su caldo en tazones y ve decorando con cebolla picada y cilantro. Podemos acompañar con tortillas o salsa picante.

## Recomendación

Puedes agregar 1 pulgada de raíz de jengibre. También puedes prepararlo en una olla de presión o cocina eléctrica.

## Recetas relacionadas

### [Receta de sopa de lentejas de la abuela](#)

Cuando se prepara este tipo de receta no existe realmente un procedimiento erróneo, las lentejas son una legumbre fácil de preparar y a continuación podemos darte un par de consejos para poder hacer en casa el caldo de lentejas, ten ...

[Leer Más](#)

### [Receta de Enchiladas Verdes Veracruzanas](#)

Descubre la deliciosa receta de enchiladas verdes veracruzanas, un platillo típico mexicano que ha enamorado a

todos los paladares y que ahora tú también puedes preparar en casa. Con su exquisita salsa verde, jugosa pechuga de pollo y suave queso ...

[Leer Más](#)

## [Receta pollo con rajas poblanas mexicanas](#)

Este plato es llamado rajas poblanas y se prepara con pollo y crema de elote, es muy sabroso y lo puedes servir en tacos o fajitas con distintas salsas y texturas crujientes, la receta principal es muy cremosa por lo ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Mondongo de cerdo Hondureño](#)

La mondongo de cerdo hondureño es un plato bastante conocido en el continente americano, especialmente en Centroamérica donde también se prepara con res. Aunque se cree que se puede haber originado en África, muchas fuentes aseguran que su origen puede ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Pollo pibil](#)

El pollo pibil o pollo pibil yucateco es una receta característica de esta rica península mexicana. Su nombre es dado porque tiene como ingrediente principal el pollo. El término pibil viene de pib, que significa asado bajo tierra, una forma ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Bacalao guisado Boricua](#)

El bacalao guisado o la vizcaína es un exquisito plato muy popular en la gastronomía puertorriqueña que puede ser acompañado con un delicioso arroz blanco o una ensalada. Además, este plato tiene la particularidad de que todo aquel que tiene ...

[Leer Más](#)